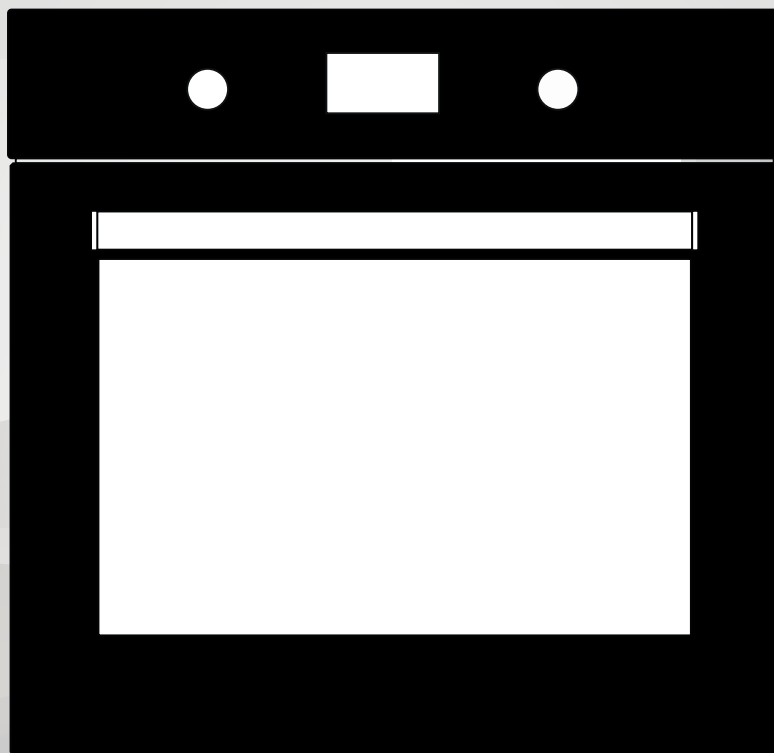


# Günter & Hauer

**UA** ІНСТРУКЦІЯ ПО ВИКОРИСТАННЮ

**ВБУДОВАНА ЕЛЕКТРИЧНА ДУХОВА ШАФА**



**EOT 1267 B / EOT 1267 W / EOT 1267 IVR**

# Дякуємо Вам за довіру та придбання продукції **GÜNTER & HAUER!**

*Ця інструкція була розроблена,  
щоб полегшити користування приладом.*

*Вона допоможе ознайомитись  
із новою технікою якомога швидше.*

*Переконайтеся, що Ви отримали прилад без ушкоджень.*

*При виявленні пошкоджень зверніться, будь ласка, до тієї торговельної  
організації, де Ви здійснили придбання.*

Інструкції з експлуатації також доступні на нашому сайті:

[www.gunter-hauer.ua](http://www.gunter-hauer.ua)

## Шановний покупець!

Вітаємо Вас із придбанням вбудованої духової шафи та дякуємо за те, що надали перевагу продукції ТМ GÜNTER & HAUER.

Сподіваємося, що цей виріб, виготовлений із застосуванням найсучасніших технологій, демонструватиме найкращі результати експлуатації та стане незамінним помічником.

Будь ласка, уважно ознайомтесь з інформацією в даній інструкції з експлуатації для успішного та безпечного використання пристрою. Зберігайте цей посібник користувача та всю супровідну документацію разом із приладом для майбутнього використання в довідкових цілях. Якщо прилад буде передано або продано іншій особі, упевніться, що разом із приладом міститься дана інструкція з експлуатації та супровідна документація!

Духова шафа призначена тільки для приготування їжі в домашніх умовах. Перед введенням в експлуатацію, будь ласка, перевірте прилад на наявність будь-яких пошкоджень та несправностей, які могли виникнути під час транспортування. У разі виявлення пошкоджень, будь ласка, зверніться до магазину, де ви купували прилад чи до сервісного центру. Монтаж і підключення електричної духової шафи повинні виконуватись тільки кваліфікованим фахівцем відповідно до викладених правил у цій інструкції. Спеціаліст з установки несе відповідальність за підключення виробу до мережі змінного струму у відповідності з існуючими правилами техніки безпеки.

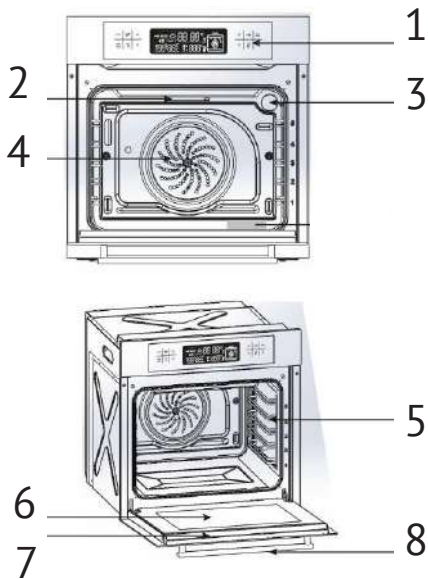
Виробник (постачальник) не несе відповідальності за поломки або пошкодження, що виникли внаслідок неправильної установки приладу, а також при порушенні правил експлуатації або використанні приладу не за призначенням.

Виробник не несе відповідальності за помилки друку, які можуть міститися в даній інструкції з експлуатації, і залишає за собою право на внесення змін для поліпшення якості виробу, зберігаючи незмінними основні технічні та функціональні характеристики приладу.

### ЗМІСТ

1. Опис приладу.....	4
2. Важливі заходи безпеки.....	5
3. Установка.....	6
4. Інформація з електричної безпеки.....	8
5. Панель управління. Налаштування таймера.....	9
6. Використання духової шафи.....	10
7. Обслуговування та очищення.....	24
8. Інформація про транспортування.....	26
9. Вирішення питань.....	27

## ОПИС ПРИЛАДУ



- 1) Панель управління.
- 2) Верхній нагрівальний елемент духової шафи.
- 3) Лампа освітлення.
- 4) Турбо-вентилятор.
- 5) Спрямовувачі для дека.
- 6) Внутрішнє скло.
- 7) Дверцята.
- 8) Ручка дверцят.

### Технічні характеристики духової шафи

МОДЕЛЬ	ЕОТ 1267 В / ЕОТ 1267 W / ЕОТ 1267 IVR
Тип духової шафи	Електрична
Верхній нагрівальний елемент (тен)	900 Вт
Нижній нагрівальний елемент (тен)	1200 Вт
Гриль	1200 Вт
Вентилятор охолодження	22 Вт
Освітлення (лампа) духової шафи	25 Вт
Турбо-вентилятор	22 Вт
Нижній нагрівальний елемент (тен) + Верхній нагрівальний елемент (тен)	2100 Вт
Нижній нагрівальний елемент (тен) + верхній нагрівальний елемент (тен) + Турбо-вентилятор	2125 Вт
Розміри духової шафи (ШхГхВ)	595x560x598 мм
Тип направляючих	Дротяні (знімні) + телескопічні
Внутрішній об'єм духової шафи	64 л
Напруга / Частота	220-240 В / 50-60 Гц
Максимальна потужність	3384 Вт
Клас енергоспоживання духової шафи	A

# ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Вбудована електрична духовна шафа виготовлена для використання в домашніх умовах. Будь ласка, не використовуйте її для інших цілей.

## Установка:

- Цей прилад повинен встановлюватися кваліфікованим фахівцем відповідно до інструкцій виробника та відповідних норм безпеки.
- Цей прилад важкий. Будьте обережні при його переміщенні.
- Видаліть всі пакувальні та захисні плівки з приладу перед першим використанням.
- Переконайтеся, що електроживлення відповідає типу, зазначеному в таблиці. Не намагайтеся модифікувати прилад якимось чином.
- Рекомендовані параметри струму: 220-240 Вт ~ 50-60 Гц.



---

## Даний прилад повинен бути заземлений.

Не використовуйте парові очищувачі з цим приладом.

**УВАГА:** переконайтеся, що прилад вимкнений перед заміною лампи, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом.

---

**Після завершення приготування їжі переконайтеся, що всі елементи управління знаходяться в положенні OFF.**

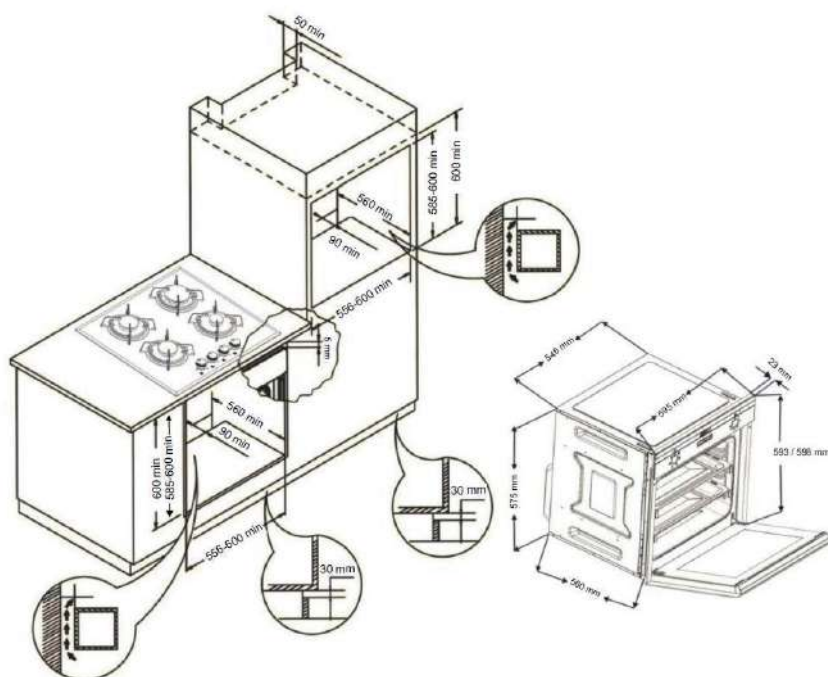
- Цей прилад повинен бути оснащений запобіжником мінімум в 16 А.
- Будь ласка, переконайтеся, що вилка вашої духової шафи випадково не затиснута та не пошкоджена. Якщо прилад встановлений без належного заземлення, виробник не несе жодної відповідальності за будь-яку заподіяну шкоду. Введення в експлуатацію даного приладу повинно виконуватися тільки за допомогою авторизованої служби або уповноваженим фахівцем. Підключення даного приладу повинно здійснюватися з використанням кабелю 3x2,5 мм<sup>2</sup>.
- Для безпеки довжина кабелю живлення не повинна перевищувати 2-х метрів. Схему підключення можна знайти на задній панелі приладу.
- Будь ласка, скиньте налаштування таймера в разі збою живлення.
- Духова шафа не працюватиме, доки таймер не буде правильно встановлений.
- Двері духової шафи повинні завжди закриватися. Тримайте гумові ущільнення дверцят в чистоті.
- Натискання на відкриті дверцята духової шафи важкими предметами може призвести до пошкодження шарнірів. Тому, будь ласка, не кладіть важкі предмети на відкриті дверцята духової шафи.

- Не використовуйте алюмінієву фольгу для покриття сковороди-гриль та не кладіть предмети, загорнуті у фольгу під грилем, так як це може спричинити небезпеку виникнення пожежі. Висока відбивна здатність може також зашкодити деталям духової шафи.
- Після використання духової шафи протріть краплі пари, які можуть бути сформовані внаслідок дії високої температури.
- Ні в якому випадку не закривайте вентиляційний отвір духової шафи, так як це створює небезпеку виникнення пожежі.
- При відкритті дверцят приладу намагайтеся уникати контакту шкіри з паром, яка може вийти з духової шафи.
- Швидкопсувні продукти харчування, вироби з пластмаси та аерозолі можуть бути схильні до дії тепла і не повинні зберігатися при температурах вище норми або навколо приладу.
- Прокладання кабелю занадто близько до духової шафи може призвести до пошкодження і короткого замикання. Кабелі інших приладів повинні бути прокладені на безпечній відстані від духової шафи. Якщо кабель живлення пошкоджений, будь ласка, зверніться до уповноваженого представника.



**Цей пристрій повинен обслуговуватися та ремонтуватися тільки уповноваженим сервісним центром і тільки оригінальними запчастинами.**

## УСТАНОВКА



**Переконайтесь у відповідності розмірів монтажу з розмірами Вашої духової шафи (можливі деякі відмінності, що не впливають на технічні характеристики приладу).**

# Інструкції з монтажу

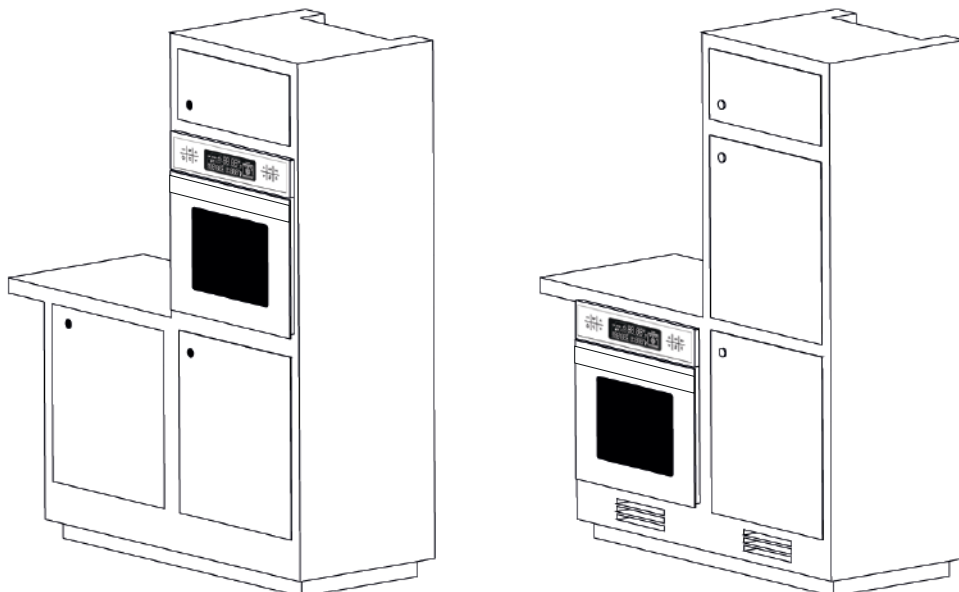
**Під час монтажу переконайтеся, що духовка шафа не увімкнена в мережу!**

- Установка приладу повинна бути виконана уповноваженим технічним фахівцем.
- Розміри та матеріали меблевої шафи повинні бути придатні і витримувати теплове випромінювання та не вступати в контакт з будь-якими електричними частинами духової шафи. Ізоляційні матеріали або їх частини повинні щільно прилягати, щоб запобігти їх випадковому видаленню.
- Не рекомендується встановлювати прилад поблизу холодильника або морозильної камери.
- Якщо духовка встановлюється під варильну поверхню, необхідно дотримуватися правил установки обох виробів.
- Встановіть прилад в положення, яке дозволить отримувати доступ до кабелю живлення. Не залишайте кабель живлення закритим або в контакті з гарячою поверхнею.



**Не починайте установку духової шафи і не знімайте захисну плівку з поверхні, доки не переконаєтесь у технічній справності приладу шляхом підключення до електромережі та перевірки всіх функцій. Якщо при першій перевірці виріб не працює або відсутні які-небудь функції, вказані в характеристиках, слід звернутися в організацію, де Ви придбали прилад або зателефонувати за номером технічної підтримки, що вказаний у гарантійному талоні. Захисну плівку з нержавіючої поверхні духової шафи рекомендується знімати тільки після закінчення монтажу.**

## Варіанти установки духової шафи в кухонний гарнітур



## ІНФОРМАЦІЯ З ЕЛЕКТРИЧНОЇ БЕЗПЕКИ

Підключення до основної електричної мережі повинно здійснюватися тільки авторизованим електриком відповідно до діючих правил.



### УВАГА! ЦЕЙ ПРИСТРІЙ ПОВИНЕН БУТИ ЗАЗЕМЛЕНИЙ!

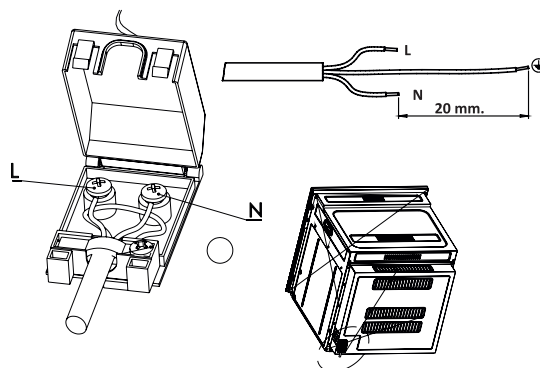
Перевірте, чи рівень потужності мережі та розеток відповідає максимальній потужності пристрою, зазначеній в технічній специфікації та має надійну, безпечну ізоляцію.

- Підключення духової шафи до електричної мережі повинно здійснюватися тільки до мережі змінного струму через правильно змонтовану розетку з захисним заземлюючим контактом.
- Необхідно переконатися, що вилка і розетка легко поєднуються один з одним.
- З'єднувальний шнур не повинен торкатися гріючих поверхонь духовки і нагріватися до температури на 50°C вище кімнатної. Електробезпека пристрою може бути гарантована тільки в тому випадку, якщо він правильно підключений та заземлений, як зазначено в правилах електробезпеки.

### Підключення кабеля живлення

Зніміть кришку вхідного щитка та приєднайте кабель в такому порядку:

- Блакитний — до клеми «N» (нейтральний провід).
- Коричневий — до клеми «L» (фазовий провід).
- Жовто-зелений — до клеми «земля».
- Установіть на місце кришку вхідного щитка.



### Підключення кабеля живлення до електромережі

Установіть стандартну вилку, повністю відповідну наявній встановленій розетці, що відповідає стандартам, зазначеним на табличці з технічними даними приладу. У разі підключення кабеля живлення безпосередньо до електромережі встановіть багатополюсний автоматичний вимикач. Він повинен відповідати навантаженню і чинним нормам.

Перед виконанням підключень переконайтеся, що виконані пункти, наведені нижче:

- Електробезпека приладу може бути забезпечена, тільки якщо його правильно і надійно заземлено відповідно до норм електробезпеки. Завжди перевіряйте працездатність заземлення; якщо у вас є сумніви, запросіть кваліфікованого спеціаліста для перевірки системи. Виробник не несе відповідальності за збиток, спричинений відсутністю заземлення.
- Перед підключенням приладу до електромережі упевніться, що характеристики, зазначені на етикетці приладу (чи упаковці), відповідають характеристикам Вашої електричної мережі.
- Переконайтеся, що допустима потужність системи і з'єднувача відповідають максимальному



енергоспоживанню, зазначеному на етикетці з технічними даними приладу. Якщо у вас є сумніви, зверніться до кваліфікованого спеціаліста.

- Якщо вилка приладу і розетка несумісні, кваліфікований спеціаліст повинен замінити розетку на відповідну модель. Він також повинен переконаватися, що переріз кабелю відповідає споживаній потужності приладу. Не допускається використання адаптерів, розгалужувачів і/або подовжувачів.
- У випадку пошкодження кабелю живлення його повинен замінити кваліфікований спеціаліст (представник сервісної служби).
- Вилка і розетка мають бути легкодоступні.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА



**Індикатор часу** — це область, яка вказує час і дату.

**Індикатор функцій** — область, що відображає обрану функцію приготування.

**Індикатор температури** — відображає обрану температуру духової шафи.

**Індикатор «ТАЙМЕР/ТЕРМОЩУП»** — відображає стан таймера або налаштування температури термощупа.

**Індикатор статусу** — показує символ, що відображає режим роботи духової шафи.

**Пауза (зупинка)** — вказує, що задані параметри зупинені користувачем.

**Блокування від дітей** — індикатор блокування кнопок.

### Сенсорні кнопки:

1. Функція включення / виключення.
2. Зупинка / відміна програми.
3. Налаштування температури.
4. Функція «Таймер / Термощуп».
5. Зменшити.
6. Збільшити.
7. Вибір функції — вниз.
8. Вибір функції — вгору.
9. Режим «ТУРБО».
10. Блокування / розблокування панелі.
11. Включення / виключення освітлення духовки.
12. Початок процесу приготування.

## ТИПИ ПРОГРАМ



### ФУНКЦІЯ РОЗМОРОЖУВАННЯ

У цьому режимі використовується тільки вентилятор для циркуляції повітря в духовці при кімнатній температурі. Нагрівальні елементи не задіяні. По можливості перевертайте продукти, щоб вони рівномірно розморозувалися. Рекомендується класти продукти, що розморозжуються, на середній рівень. Також рекомендується залишати продукти в упаковці, щоб запобігти їх зневоднення зовні.



### КЛАСИЧНИЙ НАГРІВ: ЗНИЗУ + ЗВЕРХУ

За допомогою нагрівних елементів, які розміщені зверху та знизу, тепло рівномірно розподіляється по порожнині духовки. Ідеально підходить для випічки смачних пирогів з дріжджового тіста, піци, бісквітів та печива.



### НИЖНІЙ НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ

При виборі цієї функції активується лише нижній нагрівальний елемент. Цей режим застосовують, коли потрібно тепло лише знизу: стерилізація, консервування та приготування страв тощо.



### ВЕРХНІЙ НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ

При виборі цієї функції активується лише верхній нагрівальний елемент. Цей режим застосовують, коли потрібно тепло лише зверху або для появи скоринки на стравах.



### НИЖНІЙ НАГРІВ + КОНВЕКЦІЯ

Поєднання нижнього нагрівального елемента з вентилятором. Чудово підходить для запікання риби, з овочевим гарніром, приготування піци та запікання картоплі.



### **КЛАСИЧНИЙ НАГРІВ + КОНВЕКЦІЯ**

У цьому режимі одночасно працюють нижній та верхній нагрівальні елементи і вентилятор. Вентилятор забезпечує рівномірний розподіл повітря по простору духовки. Цей режим підходить для приготування будь-якої випічки, сушіння овочів і фруктів. Найкращий результат забезпечений при приготуванні на одному рівні (на середньому), але можна і використовувати дворівневе приготування, наприклад на 2-у і 4-у рівнях.



### **КОНВЕКЦІЙНИЙ НАГРІВ**

Спеціальний нагрівальний елемент на задній стінці духовки генерує тепло, яке потім поширюється по духовці завдяки вентилятору. Система дозволяє готувати різні страви на декількох рівнях без змішування запахів.



### **ГРИЛЬ**

Ідеальний варіант для приготування стейків, сосисок, шматочків риби або хлібу. Цей режим також може використовуватися для підсмажування м'яса, овочів без необхідності часто перевертати продукти.



### **ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ**

Цей режим дозволяє отримати підвищену температуру у верхній частині робочого простору духовки і підходить для підсмажування бутербродів, тостів, пивних ковбасок, а також підходить для біфштексів, курки та індички, риби. Продукти при цьому можна поміщати на верхні рівні.



### **РОЖЕН + ГРИЛЬ**

Приготування у цьому режимі дозволяє рівномірно обсмажити страву за допомогою грилю з усіх боків.



### **ГРИЛЬ ТА КОНВЕКЦІЯ**

При виборі цього режиму будуть задіяні гриль і вентилятор для циркуляції повітря всередині духовки. При смаженні м'яса цей режим збереже верхню частину страви свіжою, а циркулююче гаряче повітря приготує його всередині. Цей режим також може використовуватися для підсмажування м'яса, овочів без необхідності часто перевертати продукти.



### **РОЖЕН + ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ**

При виборі цієї функції активуються гриль і верхній нагрівальний елемент. За допомогою рожна для приготування м'яса, який постійно обертається, забезпечується рівномірне пропікання курки. Під час приготування двигун рожна для приготування м'яса завжди активно працює незалежно від нагрівального елемента гриля. Ця функція застосовується для швидкого приготування курки з хрусткою скоринною



### **ФУНКЦІЯ ПІДТРИМКИ ТЕМПЕРАТУРИ СТРАВ**

Ця функція підігріває духову шафу до 60-90°C і підтримує температуру страви до її подачі.

Ця функція також підходить для приготування йогурту.

## РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

Параметри часу приготування харчових продуктів можуть бути різними, залежно від складу, різноманітності інгредієнтів і вмісту рідини в конкретних стравах.

Рекомендуємо записувати установки, що використовуються Вами при перших експериментах з варіння або смаження тих чи інших продуктів, щоб отримати необхідний досвід для приготування тих же страв у майбутньому. Тоді, спираючись на власний досвід, Ви зможете відкоригувати значення, наведені в таблицях.

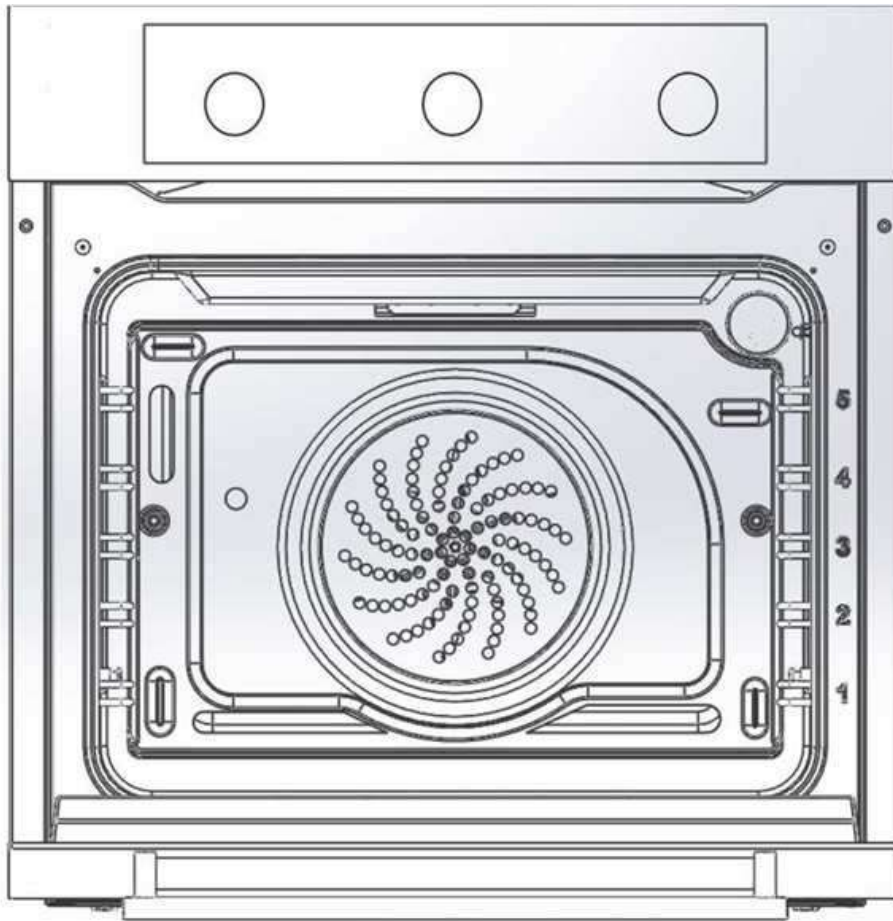
У таблицях приготування далі наведені дані про температуру, рівень і час приготування. Значення часу є орієнтовними, оскільки залежать від виду, ваги і якості продуктів.


















Час приготування не включає час попереднього прогріву духової шафи.















Порожню духову шафу слід завжди попередньо розігрівати протягом 10-15 хвилин.

При використанні паперу для випічки переконайтеся, що він стійкий до високої температури.

<b>ПРОБЛЕМА</b>	<b>ПРИЧИНА</b>	<b>РІШЕННЯ</b>
Верхня частина страви пересмажена, а нижня недосмажена.	Рівень нижньої температури слабкий.	Можливо, неправильний вибір рівня приготування. Деко слід помістити на рівень нижче.
Нижня частина страви пересмажена, а верхня недосмажена.	Рівень верхньої температури слабкий.	Можливо, неправильний вибір рівня приготування. Деко слід помістити на рівень вище.
Страва зовні пропеклась, а зсередини залишилася сирію.	Перегрів.	Неправильної вибір температури приготування, зменшіть температуру.
Зовнішня частина страви пересушена.	Низька температура.	Неправильний вибір температури приготування, збільшіть температуру.






								
								
	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

							
							
	225-250	160-180	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2-3	2	2	2	3
	120'- 150'	120'- 160'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

## КОРИСТУВАННЯ ДУХОВКОЮ


### 1. ВКЛЮЧЕННЯ/ВИКЛЮЧЕННЯ ДУХОВКИ

Кнопка  вмикає або вимикає духовку. Вона незалежна від «замку від дітей». У режимі OFF дисплей абсолютно порожній. Для активування



натисніть  і утримуйте протягом 1 секунди. На дисплеї відобразиться поточний час. Якщо обрати , коли є активні налаштування приготування або будильнику — вони будуть скинуті.

**Примітка:** У випадку перебоїв з електропостачанням, час на індикаторі не вказується, а з'являються миготливі 00:00.

**До тих пір, доки не будуть встановлені дата і час, неможливо використовувати будь-які функції за винятком управління часом.**



При натисканні кнопки  протягом 1 секунди, виконується налаштування режиму з Включеного на Виключений.

### 2. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ І ДАТИ


При натисканні на кнопку  або , почнуть мигати елементи дати і часу. Утримуючи їх, налаштуйте правильний час і почекайте 7 секунд.

Миготіння припиниться; налаштування буде завершено.

### 3. ВИБІР ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ


Щоб переміщатися по меню, ви можете користуватися функціональними кнопками  та .

Протягом 7 секунд на дисплеї блимає позначення робочої функції та температура приготування, задана для даної функції, висвічується на екрані (**Примітка:** для деяких функцій вибір температури неможливий, тому температурний індикатор порожній). У статусі дисплея постійно



блимає , це означає, що духовка готова до приготування.

Символ **PAUSE** означає, що приготування ще не розпочато.


### 4. НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ

Коли обрана функція приготування або страва вже готується Ви можете встановити необхідну температуру, доторкнувшись до кнопки .


Індикатор температури почне блимати протягом 7 секунд.


Використовуючи кнопки  та  з кроком 5 градусів, встановіть необхідну температуру приготування.

## 5. ТЕМПЕРАТУРА ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ ЗА ЗАМОВЧУВАННЯМ


Для деяких функцій можливо запрограмувати температуру за замовчуванням. Для цього під час налаштування температури приготування, затисніть  протягом 5 секунд. Температура, що відображалася у цей момент на дисплеї, буде встановлена для активної функції за замовчуванням.

## 6. ФУНКЦІЯ РУЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ


Після вибору функції доторкніться до символу . При цьому починається процес приготування з раніше заданою температурою, відображеною на індикаторі температури (якщо є).

На дисплеї відображається час, що минув з початку приготування. Нижче наведено список максимальної тривалості приготування в залежності від температури приготування. Натискаючи кнопку , користувач може призупинити приготування.

- 50-120°C — 10 год
- 121-200°C — 6 год
- 201-250°C — 3 год

Як описано далі, автоматичне або напівавтоматичне приготування припиняється залежно від параметрів, заданих користувачем до початку приготування (натисканням користувачем на символ ).

## 7. ПАУЗА, ЗМІНА АБО ЗУПИНКА ПРИГОТУВАННЯ



При зупинці процесу приготування з'являється символ «**STOP**», і якщо його натиснути під час приготування, починає блимати символ . Всі інші розділи на дисплеї залишаються без змін.

Всі нагрівальні елементи духової шафи і турбо-вентилятор тимчасово призупиняються, і процес приготування припиняється.

Знову натисніть символ «**STOP**», щоб завершити приготування.


На дисплеї більше не залишиться ніяких індикаторів, пов'язаних з приготуванням. Буде відображена залишкова температура.




**Примітка:** Якщо знову натиснути символ , на дисплеї з'являться налаштування попередньої функції та температури. Натиснувши , приготування починається спочатку.

Для того, щоб налаштувати описані в цьому документі параметри приготування (функція, температура тощо), використовуйте відповідні кнопки.

## 8. АВТОМАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ



Після вибору засобів автоматичного приготування, функції і температури приготування та/або термощупа, натисніть  щоб розпочати приготування.



### 8.1. НАПІВАВТОМАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ


У цьому режимі приготування починається відразу ж після налаштування функції і часу приготування та натискання .

**УВАГА:** У разі підключеного термощупа використання даного режиму приготування неможливе.


1. Виберіть бажану функцію і встановіть температуру (за необхідності) так, як описувалося вище.

2. Натисніть , щоб увімкнути налаштування тривалості приготування. На дисплеї з'явиться символ .

3. Встановіть час приготування кнопками  та .

Після налаштування на дисплеї відобразиться символ .

(якщо тривалість була встановлена 00:00, усі зроблені налаштування будуть обнулені і ви почуєте два звукових сигнали).

4. Для початку приготування натисніть .



### 8.2. АВТОМАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ (ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ)


Цей режим дозволяє встановити час початку та завершення приготування.

**УВАГА:** У разі підключеного термощупа використання даного режиму приготування неможливе.

Для налаштування зробіть наступні дії:



1. Виберіть бажану функцію і встановіть температуру (за необхідності) так, як описувалося вище.

2. Натисніть , щоб увімкнути налаштування тривалості приготування. На дисплеї з'явиться символ .




3. Встановіть час приготування кнопками  та .

Після налаштування на дисплеї відобразиться символ **AUTO** (якщо тривалість була встановлена 00:00, усі зроблені налаштування будуть обнулені і ви почуєте два звукових сигнали).


4. Натисніть  ще раз. На дисплеї з'явиться символ .

5. Встановіть час завершення приготування, кнопками  та . На дисплеї з'явиться символ **AUTO**,

що означає активацію режиму «**ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ**».

6. Торкніться . Символ **PAUSE**  згасне та поряд з символом  буде відображатися час завершення приготування. Духовка почне приготування страви згідно зроблених налаштувань.

**Примітка:** Якщо після пункту 5 протягом 7 секунд не буде зроблено будь-яких дій, духовка увімкне режим паузи (**PAUSE**).


Усі налаштування будуть збережені. Для початку приготування натисніть .

### Використання термощупа


Термощуп встромляється в м'ясо або випічку і приготування триває доки страва не досягає температури, заданої користувачем. Для використання термощупа виконайте наступні дії:

1. Встановіть термощуп у отвір всередині камери духовки та вставте голку термощупа в м'ясо або випічку.

2. Оберіть функцію приготування та встановіть бажану температуру.

3. Натисніть . Дві праві цифри таймеру на дисплеї «**ТАЙМЕР/ТЕРМОЩУП**» почнуть блимати, відображаючи поточну температуру для термощупа. Також почнуть світитись символи **AUTO** та **PAUSE**.

4. Встановіть необхідну температуру для термощупа у діапазоні 20-99°C та/або мінімум на 2°C вище за поточну температуру на дисплеї.

5. Натисніть , щоб розпочати приготування. Символ **PAUSE** зникне.

Протягом приготування поточна температура термощупа буде відображатися зліва, а задана температура — справа, на дисплеї «**ТАЙМЕР/ТЕРМОЩУП**».

### Завершення автоматичного приготування

Після завершення приготування на дисплеї почне блиматиме світловий індикатор **AUTO** і протягом 7 хвилин звучатиме попереджувальний сигнал. Індикатор тепла буде відображати залишкову температуру у духовці.

Щоб вимкнути сигнал, натисніть будь-яку кнопку.

### Індикатор залишкового тепла

Якщо температура у камері духової шафи вище 60°C та відсутній процес приготування, на дисплеї буде блимати відповідний символ та на дисплеї температури буде світитись напис «**HOT**». Кожні з 5 рисок позначають температуру 50°C. Цей індикатор залишається активним, доки температура у камері духової шафи не буде нижче 60°C.


### Освітлення духовки

При налаштуванні цієї функції лампочка, розташована усередині духової шафи, повинна бути в положенні «**ВКЛЮЧЕНО**».


По закінченні приготування — у положенні «**ВИКЛЮЧЕНО**». Індикатор температури відображатиме залишкову температуру.

Користуючись функцією розблокування, лампочка без натискання може бути **ВКЛЮЧЕНОЮ** або **ВИКЛЮЧЕНОЮ**.


### Швидкий підігрів (турбонагрів)

Для включення/виключення торкніться . У разі, якщо задана температура не вища поточної температури у духовці щонайменше на 50°C або задана температура нижча 100°C, турбонагрів неможливо увімкнути.





---

Для забезпечення швидкого нагрівання в дію тимчасово вступає турбовентилятор. З'являється символ . По досягненню заданої температури значок  зникне через деякий час і буде видано попереджувальний звуковий сигнал.

### Дитячий замок

Функція «дитячий замок» активується або скасовується натисканням і утриманням протягом 1 секунди кнопки . При активації ніяка з функцій, за винятком ВКЛ/ВИКЛ, не працюватиме.

### Звуковий сигнал (будильник)

Доторкніться до символу , після чого на дисплеї починає блимати значок . Налаштуйте час, використовуючи кнопки  та .

Через 7 секунд після закінчення заданого періоду часу протягом 7 хвилин дзвенить попереджувальний сигнал. Скасувати будильник можна за допомогою будь-якої кнопки.

### УВАГА:

Виробник залишає за собою право на внесення змін до конструкції задля вдосконалення техніки.

Деякі пункти вищенаведених інструкцій можуть відрізнятися для різних модифікацій духової шафи.

У разі потреби для уточнення інформації зверніться, будь ласка, на гарячу лінію виробника.

## Індикація помилок

Якщо спрацює режим помилки, це може перешкодити нормальній роботі. Коли пристрій знаходиться в режимі очікування, годинник на дисплеї відображає код помилки. Цей код залишатиметься на дисплеї духовки, допоки ви не натиснете на кнопку **STOP**. У разі помилки, натисніть кнопку **STOP** для припинення подачі електричного струму. Після цього зверніться до сервісного центру за консультацією.

КОД ПОМИЛКИ	МОЖЛИВА ПРИЧИНА
<b>Er 01</b>	Помилка зв'язку між модулями живлення та управління: - Дата-кабель від'єднався від гнізда. - Дата-кабель пошкоджений. - Модуль живлення пошкоджений.
<b>Er 02</b>	Датчик тепла несправний. - Датчик тепла від'єднався від гнізда. - Датчик тепла пошкоджений. - Модуль живлення пошкоджений.
<b>Er 03</b>	Датчик тепла несправний. - Датчик тепла пошкоджений. - Модуль живлення пошкоджений.
<b>Er 04</b>	Перегрів модуля управління (100 °C та вище). - Вентилятор охолодження пошкоджений. - Модуль управління пошкоджений.
<b>Er 05</b>	Перегрів модуля живлення (105 °C та вище). - Вентилятор охолодження пошкоджений. - Модуль живлення пошкоджений
<b>Er 06</b>	- Модуль управління пошкоджений
<b>Er 07</b>	- Модуль живлення пошкоджений
<b>Er 08</b>	Порушення функції нагріву духовки - Реле та/або нагрівальні елементи пошкоджені. - З'єднання реле та нагрівальних елементів порушено. - Модуль живлення пошкоджений.

## Вентилятор охолодження

Якщо температура в духовій шафі перевищує 85°C, в дію вступає вентилятор охолодження.

Система вентиляції для запобігання перегріву зовнішньої поверхні вбудованої духової шафи і пошкодження їм навколишніх предметів, забезпечується вентилятором охолодження.

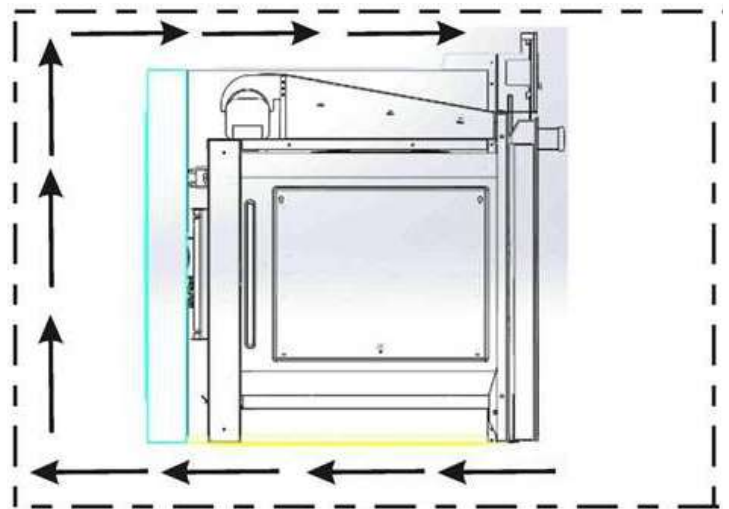
Даний вентилятор створює потік повітря, яке сприяє викиду гарячого повітря з духовки через передні решітки (отвори для провітрювання).

Він запобігає повторному нагріванню духової шафи за рахунок тепла, що поширюється над духовою шафою, одночасно створює повітряну завісу між панеллю керування і кришкою, запобігаючи перегріву цих двох деталей і наявних на них компонентів.





Циркуляція повітря, яку забезпечує вентилятор охолодження, перешкоджає конденсації, яка може утворитися під дією тепла і вологи на електричних і механічних компонентах, і сприяє, таким чином, їх більш тривалій і надійній роботі.

Вентилятор охолодження починає і припиняє роботу разом з термостатом, розташованим на духовій шафі.

У такому випадку, оскільки вентилятор охолодження працює в залежності від температури, навіть якщо духовка буде відключена, вентилятор продовжуватиме працювати ще деякий час — доки температура в духовій шафі не впаде нижче 75°C.



# Таблиця приготування їжі

ЇЖА	ПОСУД			Позиція термостату		
		 Верхній+нижній нагрів	 Верхній+нижній нагрів+конвекція		 Верхній+нижній нагрів	 Верхній+нижній нагрів+конвекція
Тарт	24-26 см форми для тіста	2-3	3	170-180	25-35	20-25
Торт (в формі, 5 чол.)	18-22 см форми	2-3	3	180	40	20-25
Печиво (12 чол.)	велике деко	2-3	3	170-190	25-35	20-25
Тісто із сирною начинкою (12 чол.)	велике деко	2-3	3	180-190	25-35	20-25
Булочки	велике деко	2-3	3	160-180	25-35	20-25
Дріжджове тісто (18 чол.)	велике деко	2-3	3	200-220	35-45	25-35
Бісквіт/ сухе печиво (10 чол.)	велике деко	2-3	3	170-180	20-30	18-22
Кекс (18 чол.)	велике деко	2-3	3	150-160	25-35	20-25
Спагетті (8 чол.)	мале деко	2-3	3	170-180	40-50	30-40
Піца (8 чол.)	велике деко	2-3	3	200-220	30-35	25-30
Телятина (8 чол.)	мале деко	2-3	3	250	110-120	120
Баранина (8 чол.)	мале деко	2-3	3	225	70-90	70
Смажене курча (1 пер.)	мале деко	2-3	3	200	60	50-60
Смажена індичка (5,5 кг)	велике деко	2-3	3	225	150	150-210
Риба	мале деко	2-3	3	200	25	15-20



**Примітка:** Значення, що наведені в таблиці, є значеннями, які отримані в нашій лабораторії. Ви можете отримати різні результати, в залежності від ваших кулінарних звичок. Час приготування страви залежить від кількості інгредієнтів. Використання форм для випікання тортів дає можливість отримати бажаний результат.

# ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ

## Очищення духової шафи

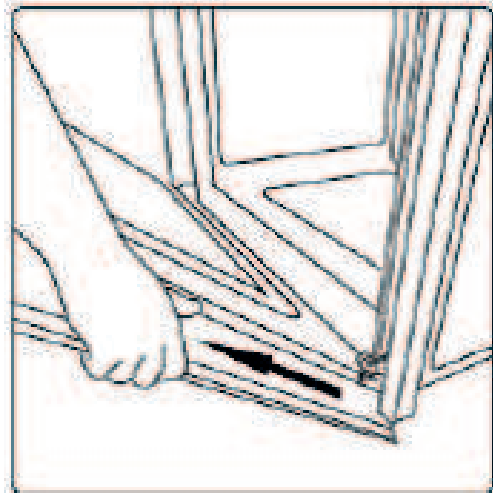
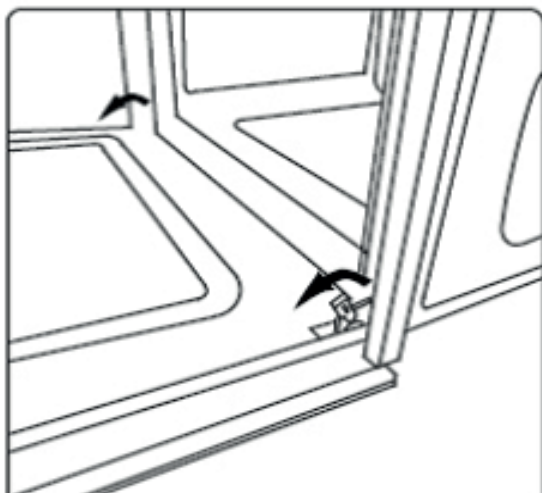
1. Перед тим, як приступити до очищення духової шафи, вимкніть її від джерела живлення. Якщо духовка розігріта, зачекайте щоб вона охолонула.
2. Не використовуйте абразивні чистячі засоби для чищення емалі, кераміки або пофарбованих поверхонь. Використовуйте тільки креми або рідкі миючі засоби, які не містять абразивних речовин.
3. Будь-яка рідина, пролита на внутрішню камеру духової шафи, може призвести до пошкодження поверхні емалі, коли вона працює. Рекомендуємо оперативно очистити витікаючі рідини.
4. Не використовуйте їдкі миючі засоби при чищенні панелі управління духової шафи.
5. Не проливайте воду та не торкайтеся скла, коли духовка розігріта.

### Очищення внутрішньої камери духової шафи

- Перед початком очищення внутрішньої камери духової шафи вимкніть її від джерела живлення. Видаліть деко та гриль. Протріть внутрішні частини мильною вологою тканиною.
- Не використовуйте сухі або порошкові чистячі засоби. Очистіть скло спеціалізованими миючими засобами, які призначені для чищення скла.
- Не використовуйте жорсткі щітки, гострі інструменти для очищення внутрішньої частини духової шафи.
- Після очищення внутрішньої камери духової шафи витріть її насухо.
- Зніміть скло передніх дверей, відкрутивши кріплення за допомогою викрутки, очистіть та промийте його. Після висихання вірно помістіть ущільнення і повторно встановіть скло.

### Очищення дверцят духовки

Відкрийте максимально дверцята духовки. Спробуйте посунути внутрішнє скло з нижнього краю та вийняти металеві шарніри. Таким чином переконайтеся, що нижній край внутрішнього скла вилучається. Витягнувши нижній край, направляйте його в сторону центра духовки і обережно вийміть скло з цього місця. Після повного процесу очищення покладіть верхній край внутрішнього скла на пластикову частину всередині кришки і знову натиснувши трохи на бік (за допомогою притиснення до внутрішніх пружин), помістіть нижню кромку скла до металевих шарнірів.





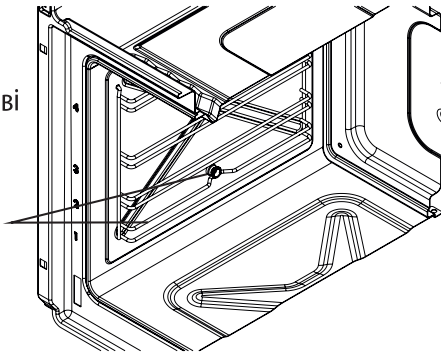


Не виконуйте цей процес, поки духовка гаряча. Будьте обережні, щоб не пошкодити скло при видаленні, а також при очищенні.

Не чистіть дротяні направляючі під час роботи чи в теплому стані. При знятті дротяних направляючих виконуйте інструкцію відповідно до малюнку нижче. Після завершення очищення виконайте кроки в зворотньому напрямку, щоб встановити дротяні направляючі.

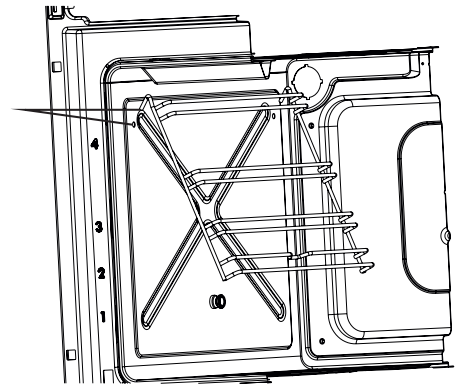
1

Натисніть на дрові направляючі вниз камери та вийміть їх.



2

Зніміть гачки зі стійок монтажних отворів.



## Ущільнювач (прокладка) духової шафи

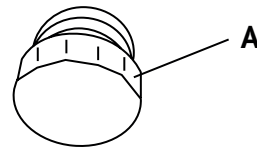
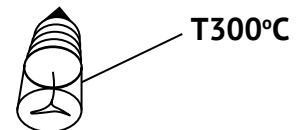
Будь ласка, перевірте прокладку духової шафи через деякий період регулярного використання. Якщо вона вимагає очищення, очистіть її без використання абразивних миючих засобів.

Якщо прокладка пошкоджена, негайно зв'яжіться з найближчим уповноваженим сервісним центром. Не використовуйте духову шафу, якщо прокладка не відремонтована або не замінена.

## Заміна лампи освітлення духової шафи

1. Знеструмте (вимкніть від електромережі) пристрій, вилучивши вилку з розетки або вимкнувши напругу на розподільному щитку. Під час вилучення вилки з розетки не тягніть за шнур живлення.
2. Перш ніж починати заміну лампочки, переконайтеся, що прилад відключений від електромережі, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.
3. Лампочка для духової шафи повинна мати такі особливості:
  - Високу термостійкість (до 300 C).
  - Електричні показники: 220-240 Вт/ 50-60 Гц.
  - Потужність: 25 W.
  - З'єднання (цоколь): E14.
4. Для заміни лампочки духової шафи виконуйте такі кроки:

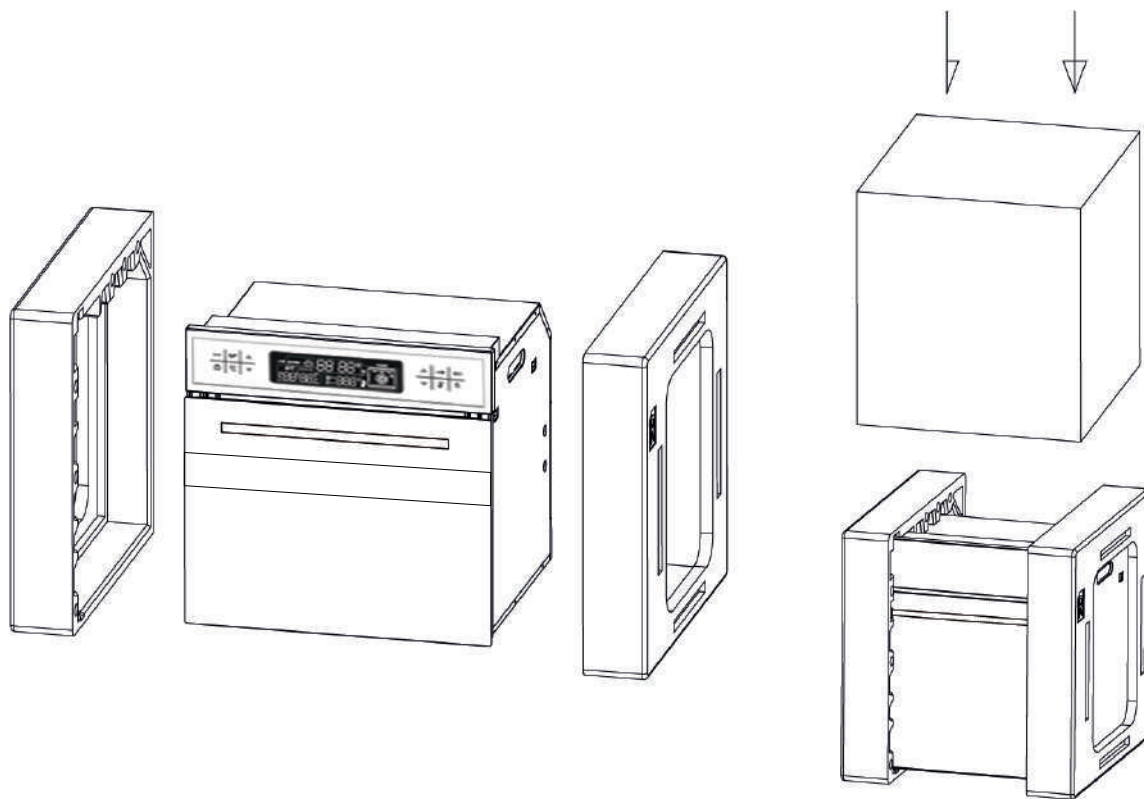
- натиснувши на скляний ковпачок, поверніть його проти годинникової стрілки,



- викрутіть зіпсовану лампу,
- вкрутіть нову лампу,
- вставте на місце скляний ковпачок,
- підключіть прилад до електромережі.

## ІНФОРМАЦІЯ ПРО ТРАНСПОРТУВАННЯ

При транспортуванні тримайте вашу духову шафу вертикально та нічого не кладіть на неї. Будь ласка, зберігайте оригінальну коробку Вашої духової шафи. Запобігайте пошкодженню дверцят духової шафи, які можуть статися при транспортуванні незакріплених решітки та дек. Для запобігання можливих пошкоджень, наклейте на внутрішнє скло дверцят 1-1,5 см картон чи папір за допомогою клейкої стрічки на рівні дек. Закріпіть дверцята духовки за допомогою клейкої стрічки, приклеївши її до бокових стінок. Для вірного розміщення пакувальних матеріалів дивіться малюнок нижче.



**Якщо духову шафу транспортується без оригінальної коробки, прийміть запобіжні заходи, щоб уникнути пошкодження духової шафи (зовнішніх стінок, скла, фарбування, емалі, нержавіючої сталі).**

# ВИРІШЕННЯ ПИТАНЬ

Будь ласка, виконайте наступні контрольні операції до того, як зателефонувати в авторизований сервісний центр ТМ GÜNTER & HAUER.



## **Якщо духова шафа не нагрівається**

Вилка Вашої духової шафи може бути приєднана до незаземленої розетки; можливо, спрацював запобіжник; таймер може бути не налаштований в моделях, де є таймер.



## **Духова шафа не працює**

Будь ласка, перевірте, щоб регулятор управління духової шафи був налаштований на одну із функцій приготування в багатофункціональних моделях.



Будь ласка, перевірте, щоб регулятор нагріву був налаштований.



Будь ласка, перевірте шнур та запобіжник. Вони мають бути приєднані до мережі та знаходитися в робочому стані.



## **Не працює внутрішня лампа освітлення**

Перевірте, чи коректно підключена духова шафа до електромережі. Перевірте, чи працює лампа. Якщо лампа не працює, замініть її згідно з інструкцією по експлуатації.



## **Верхній та нижній нагрівальні елементи працюють не однаково**


Перевірте розташування страви, перевірте налаштування термостату та час приготування згідно з таблицею в інструкції з експлуатації.



Якщо Ви все ще не вирішили проблему з Вашим приладом, будь ласка, зверніться до найближчого авторизованого сервісу або надсилайте свої запити на електронну адресу (GÜNTER & HAUER) чи скористайтесь формою зворотнього зв'язку на сайті **GÜNTER & HAUER**.

---

Даний прилад має маркування відповідно до Європейської директиви 2002/96 / ЄС про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE). Утилізація даного пристрою допоможе запобігти можливим негативним наслідкам для навколишнього середовища і здоров'я людини, які в іншому випадку можуть бути викликані невідповідним поводженням з відходами цього продукту.

Цей символ  на виробі або на супровідних документах продукту вказує на те, що даний прилад не може відноситися до побутового сміття. Замість цього прилад повинен бути переданий до відповідного пункту збору для утилізації електричного та електронного устаткування. Утилізація повинна бути здійснена відповідно до місцевих правил по утилізації відходів. Для отримання більш детальної інформації про правила поводження, утилізації та переробки даного продукту, будь ласка, зв'яжіться з місцевим органом утилізації побутових відходів або в магазин, в якому ви придбали виріб.

---

**Офіційний представник Günter & Hauer в Україні**

[www.gunter-hauer.ua](http://www.gunter-hauer.ua)  
e-mail: [info@gunter-hauer.ua](mailto:info@gunter-hauer.ua)

Служба інформаційної підтримки на території України

**0 800 60 44 69**